



طرح دوره (Course Plan)

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان سمنان
معاونت آموزشی دانشگاه
مرکز مطالعه و توسعه آموزش علوم پزشکی

دانشکده	پزشکی □ دندانپزشکی □ پرستاری □ پیراپزشکی □ توانبخشی □ بهداشت □ تغذیه و علوم غذایی ■		
گروه آموزشی	علوم تغذیه		
رشته / گرایش	علوم تغذیه		
مقطع تحصیلی فراگیران	کاردانی □ کارشناسی پیوسته ■ کارشناسی ناپیوسته □ کارشناسی ارشد □ دکترای حرفه ای □ دکترای تخصصی □		
عنوان واحد درسی	تأثیر فرایند بر ارزش غذا		
نوع واحد درسی	تئوری ■ عملی □ کارآموزی □ کارورزی □		
تعداد واحد / ساعت	تعداد واحد : ۱ زمان (ساعت) : ۱۷		
کد درس	۵۶۵۱۳۵۱		
پیش نیاز / هم نیاز	شیمی و تجزیه مواد غذایی		
نام و نام خانوادگی مدرس / مدرسین	مجتبی یوسفی اصلی		
رشته تحصیلی مدرس	علوم و صنایع غذایی		
مقطع تحصیلی مدرس	پی اچ دی		
رتبه علمی	استادیار		
پست الکترونیک	m.yousefi@semums.ac.ir		
آدرس / شماره تماس			
اهداف کلی (شرح توصیف درس)	آشنایی دانشجویان با اثر فرایندهای مختلف صنعتی بر ارزش تغذیه ایی فرآورده های غذایی		
اهداف اختصاصی	<p>آشنایی دانشجویان با انواع روش های آماده سازی و فرایندهای مواد غذایی و اثر این فرایندها بر مواد متشکله</p> <p>آشنایی دانشجویان با فرایندهای سنتی و نوین در فرآوری مواد غذایی</p> <p>تأثیر روش های نگهداری بر ارزش تغذیه ایی مواد غذایی</p> <p>آشنایی با اثر اشعه گاما، میکروویو و فرابنفش بر ترکیبات مواد غذایی</p> <p>آگاهی دانشجویان در رابطه با تغییرات ارزش تغذیه ای تحت فرایند مناسب تولید</p> <p>آشنایی دانشجو در رابطه با اثرات مثبت فرایندهای غذایی در کاهش سموم طبیعی در مواد غذایی</p> <p>لزوم غنی سازی و نحوه غنی سازی مواد غذایی</p>		
پیامدهای یادگیری :	حیطه شناختی	حیطه عاطفی	
	*		
روش های تدریس	سخنرانی و تدریس توسط استاد ■	سخنرانی توسط دانشجو ■	نمایش عملی □
	پرسش و پاسخ ■	یادگیری مبتنی بر حل مسئله (PBL) □	کارگاه آموزشی □
	بحث گروهی ■	بیمار شبیه سازی شده □	یادگیری مبتنی بر تیم (TBL) □
	ایفای نقش ■	Bedside teaching □	آموزش مجازی □
نقشه مفهومی □ Concept Map	یادگیری مبتنی بر پروژه	□ Project-Based Learning	

سایر (لطفا قید نمایید) :

حضور و غیاب ■ تکالیف کلاسی ■ امتحانات ■ اخلاق دانشجویی
سایر:

ضوابط آموزشی و
سیاست های مدیریتی
کلاس

منابع اصلی درس :

Gould, Grahame Warwick. 2012. New methods of food preservation. Springer Science & Business Media.

Richardson, T. and Finley, J.W. eds., 2012. Chemical changes in food during processing. Springer Science & Business Media.

Beckett, S. T. 1995. Physico-chemical aspects of food processing. Blakie Academic and professional. London .

Kramas, E. Harvis, R.S. 1988. Nutritional evaluation of food processing. 3rd edition. vanNostrand Reinhold, N. Y .

Walker, R. Quattrucci, E. 1988. Nutritional and toxicological aspects of food processing. Taylor and Francis London

برنامه عناوین درس در هر دوره

شماره جلسه	عناوین کلی درس در هر جلسه	تاریخ ارائه	ساعت ارائه	روش تدریس	مواد و وسایل آموزشی	*روش ارزشیابی
۱	مقدمه و اهمیت موضوع درس	۱۴۰۳/۱۱/۱۴	۱۶-۱۵	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	پاورپوینت و تخته	ب
۲	بررسی فرایندهای مورد استفاده در صنایع غذایی	۱۴۰۳/۱۱/۲۱	۱۶-۱۵	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	پاورپوینت و تخته	الف و ب
۳	بررسی فرایندهای در درجه حرارت معمولی	۱۴۰۳/۱۱/۲۸	۱۶-۱۵	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی، سرچ توسط دانشجویان و همکاری دانشجویان در پیشبرد بخشی از مطالب	پاورپوینت و تخته	الف و ب ۴ و ۵
۴	بررسی فرایندهای آماده سازی مقدماتی مواد خام	۱۴۰۳/۱۲/۰۵	۱۶-۱۵	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	پاورپوینت و تخته	الف و ب ۴ و ۵
۵	اثر فرایندهای با دمای بالا بر ترکیبات مواد غذایی	۱۴۰۳/۱۲/۱۲	۱۶-۱۵	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی، سرچ توسط	پاورپوینت و تخته	الف و ب ۴ و ۵

		دانشجویان و همکاری دانشجویان در پیشبرد بخشی از مطالب				
الف و ب ۴ و ۵	پاورپوینت و تخته	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۱۶-۱۵	۱۴۰۳/۱۲/۱۹	اثر فرایندهای با دمای پائین بر ترکیبات مواد غذایی	۶
الف و ب ۴ و ۵	پاورپوینت و تخته	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۱۶-۱۵	۱۴۰۳/۱۲/۲۶	اثر پرتودهی بر ترکیبات مواد غذایی	۷
الف و ب ۴ و ۵	پاورپوینت و تخته	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی، سرچ توسط دانشجویان و همکاری دانشجویان در پیشبرد بخشی از مطالب	۱۶-۱۵	۱۴۰۴/۰۱/۱۷	اثر پرتودهی بر ترکیبات مواد غذایی	۸
الف و ب ۴ و ۵	پاورپوینت و تخته	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۱۶-۱۵	۱۴۰۴/۰۱/۲۴	اثر عوامل مختلف بر ویتامن های محلول در چربی	۹
الف و ب ۴ و ۵	پاورپوینت و تخته	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۱۶-۱۵	۱۴۰۴/۰۱/۳۱	اثر عوامل مختلف بر ویتامن های محلول در آب	۱۰
الف و ب ۴ و ۵	پاورپوینت و تخته	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۱۶-۱۵	۱۴۰۴/۰۲/۰۷	اثر عوامل مختلف بر ویتامن های محلول در آب	۱۱
الف و ب ۴ و ۵	پاورپوینت و تخته	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۱۶-۱۵	۱۴۰۴/۰۲/۱۴	اثر پختن و سرخ کردن بر ترکیبات مواد غذایی و تشکیل ترکیبات سمی در طی فراوری مواد غذایی	۱۲
الف و ب ۴ و ۵	پاورپوینت و تخته	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۱۶-۱۵	۱۴۰۴/۰۲/۲۱	اثر پختن و سرخ کردن بر ترکیبات مواد غذایی و تشکیل ترکیبات سمی در طی فراوری مواد غذایی	۱۳
الف و ب ۴ و ۵	پاورپوینت و تخته	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۱۶-۱۵	۱۴۰۴/۰۲/۲۸	غنی سازی	۱۴
الف و ب ۴ و ۵	پاورپوینت و تخته	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۱۶-۱۵	۱۴۰۴/۰۳/۰۵	جمع بندی مطالب، رفع اشکال سمینار کلاسی	۱۵

تاریخ امتحان میان ترم:

تاریخ امتحان پایان ترم: ۱۴۰۴/۰۳/۲۸

* توجه: لطفاً روش ارزشیابی (شماره مربوطه ذیل) به تفکیک عناوین درس را در جدول فوق در ستون مربوطه قید گردد.

۱- آزمون کتبی:

الف: تشریحی (۱- گسترده پاسخ ۲- کوتاه پاسخ)

ب: عینی (۱- چند گزینه ای ۲- جورکردنی ۳- صحیح / غلط)

روش
ارزشیابی

۲- مشاهده عملکرد (چک لیست)

۳- انجام تکالیف عملی و پروژه

۴- مصاحبه (شفاهی)

۵- مشارکت کلاسی

۶- آزمون (کوئیز)

۷- سایر (لطفاً قید نمایید)

تاریخ تکمیل فرم:

۱۴۰۳/۱۱/۱۳

امضاء:

